

Ardei Iute la Oțet – O rețetă nemaipomenită, foarte gustoasă



Ardei Iute la Oțet



Cum să nu pui **ardei iute la borcan**? Am o **rețetă delicioasă de ardei în oțet**, care îi menține **crocanți mult timp**. Exact ca bunica, am pregătit ardei pentru iarnă, o rețetă gustoasă care te va cuceri!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Ingrediente ardei iuți în oțet (2 borcane de 1,5 l):

- 1-1,5 kg ardei iute
- 1 lingură piper boabe
- 1 linguriță boabe de muștar
- 1-2 frunzulițe dafin

Ingrediente Saramură de Oțet pentru 1 litru de apă:

- 1 l apă

- 0,5 l oțet de 9 grade
- 25-30 g zahăr
- 25-30 g sare

Pregătirea ardeilor:

1. Înțepă fiecare ardei cu o scobitoare sau un ac pentru a permite saramurii să pătrundă în interior. Taie codițele ardeilor, lăsând aproximativ 1 cm.

Pregătirea saramurii:

1. Amestecă 1 litru de apă cu 0,5 litri de oțet de 9°. Adaugă 2 linguri (aproximativ 30 g) de zahăr și 25-30 g de sare.
2. Fierbe saramura până când sarea și zahărul se dizolvă complet, apoi las-o să se tempereze la aproximativ 75-80°C.
3. Așază ardeii în borcane, alternând culorile (roșii, verzi, galbeni). Adaugă în fiecare borcan o frunză de dafin, o jumătate de lingură de piper boabe și o linguriță de boabe de muștar (opțional).
4. Toarnă saramura caldă peste ardeii din borcane. Dacă este necesar, pune un cuțit sub borcan pentru a preveni spargerea acestuia din cauza căldurii.
5. Închide bine borcanele cu capacul, folosind mănuși dacă borcanele sunt fierbinți. Ardeii sunt gata pentru conservare și consum pe timpul iernii.